المخللات

إعداد وتقديم
منى الغصناوى

رقم الايداع ٢٠٠٣/١٩٣٥١

مطبعة النصر
اصاحبها : البكرى عبد العزيز
١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

اقتنى كتـــاب الســـلطات

السلطات يا سيدتى هى فن وهندسة حفلات الطعـام وهى الذوق الرفيع بأشـكالها وألوانها الذهبية وطعمها اللذيذ المتنوع فى اعطاء شكل جميل لأنواع الطعام .

وهى أيضا فن الضـحك على ذقون وعقول مرتادى المطاعم الفاخـرة ..

فما أن يدخل أحدنا الى أى مطعم شيك ويطلب الطعام حتى يجد المنضدة وقد ازدحمت بشتى أنواع السـلطات المختلفة عندها يسقط قلبه فى قدميه ويعلم أنه قـد سقط فى فخ سلب ما معه من نقود ..

فبها يا عزيزتى تستطيعين نيل اعجاب ضيوفك ورضاء زوجك وأيضا الضحك على ذقنه .

والحصول منه على ما تريدين وانقاص وزنه ان كان

من الوزن الثقيــل ويزود مصروفك اذا كــان من النوع البخيــل ..

وهى تداوى عيوب الطهى ان كنت لا تجيدينه . وفى هذه الحالة عليك بسلسلة (طهى المحترفين) التى نصدرها من أجل اسعاد أسرتك وارجو ان تدعيلى وادعى لخالتك أم نيللى فعندها ستكونين فى قلبك خطيبك أو زوجك زى البغاشة ومتنسيناش بالجوابات ننشرها يا أحلى من البغاشة

عنوان المراسلة ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

ت م - ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

أخوكم حسن البدرى

مخلل الزيتون الأســود

الطـــريقة :

يوضع وحدــات الزيتون فى ماء مغلى ويرفع سريعا من الماء ويجفف فى قطعـــة قمـــاش نظيفة أو يوضـــع فى الشمس ويقلب حتى يجف تماما ثم يوضـــع فى برطمـــان زجاج لكل ٥ كيلو زيتون يوضع نصف كيلو ملح ويوضع على الوجه طبقة من الملح ويضغط يترك لمـــدة أسبوع ثم يقلب الزيتون ويصفى من الماء ان وجد ثم يغطى الوجـــه بكمية أخرى من الملح ويترك أسبوع ثانى ثم تكرر العملية لمدة ٤ مرات ثم يوضع معه قليل من الخل والزيت ويغطى حتى يســـتعمل •

مخلل البيض المسلوق

الطريقة :

يقشر البيض بعد ان يسلق ويوضع فى برطمان ثم يوضع ماء مغلى مع ملعقة فلفل أسود وحبوب وزنجبيل وبهار وخل عنب ويترك يغلى لمدة ١٠ دقائق ثم يصب على البيض وهو مغلى ويترك البرطمان بدون غطاء حتى يبرد تماما ثم يغطى ويترك فى مكان جاف لمدة ١٠ أيام •

مخلل البنجر

الطريقة :

يرص قشر البنجر فى البرطمان بعد حشيه وتقطيعه وتغلى ملعقة فلفل وملعقة بهار فى الخل مدة عشرة دقائق ثم يترك ليبرد تماما ويصب فوق البنجر حتى يغطيه تماما ثم يغطى بالزيت ويغطى البرطمان بورقة الزبدة ويحكم غلق البرطمان ويترك ليتم تخليله •

مخلل مشكل بالمستردة

الطريقة :

تقطع ٤ حبات طماطم ٤ قطع و٣ خيار نصفين ويفرم ٣ خيارة و٥ بصلات صغيرة وبصل مفروم وكرفس مفرى وكمية من الفاصوليا الخضراء مقطعة ويغطى بوردات القرنبيط و٤ حبات فلفل أخضر مفروم ثم يغلى ٣ ونصف ملعقة ملح لكل لتر ماء ثم يترك ليبرد ثم يصب فوق الخضر السابق لمدة يوم ويصفى ويغسل ثم توضع فى اناء ويوضع عليه زجاجة خل وترفع على النار لتغلى ثم يخلط نصف كوب سكر و٢ ملعقة دقيق وربع كوب مستردة ويقلب ويضاف للخليط السابق وهو على النار مع التقليب لمدة خمس دقائق ثم يصب فى البرطمان ويغلق جيدا ويوضع فى الثلاجة حتى يتخلل ٠

الزيتون الأخضر المحشــو

الطــريقة :

يغسل الزيتون وتخرج النواه بمقوار رفيع ثم ينقــع فى الماء العادى لمدة ثلاث أيام مع تغيير الماء ثم يقطع الجزر حلقات ويفرى الكرفس ويقطع الفلفل الحار ويدق الثــوم ثم يحشى الزيتون بالكرفس أو قطع الجزر ثم يقلب معه مخلوط الثوم والكرفس والفلفل ويوضــع فى البرطمان ويوضع عليه محلول ملحى وعصير ليمون وخل العنب ثم يغطى الوجه بالزيت ويترك مدة كافية .

خضروات مخـــللة

الطــريقة :

يقطع القرنبيط وردات ويقطع الجزر حلقات ويقطــع الكرفس ويقطع الفلفل شرائح ويقشر البصل الصغير ويقشر ثم يقلب به كمية من الملح ويترك لمــدة يومين مع التقليب

المستمر ثم يرص فى البرطمان ويذاب ملعقة سكر و٢ ملعقة ملح فى لتر خل أبيض وكمية من الماء المغلى البارد ويغطى به الخضار ويترك حتى يخلل .

مخلل الليمــون المسلوق

الطـــريقة :

كمية من الليمون الصغير الأخضر اللون ثم يسلق فى الماء نصف سلق ثم يصفى من الماء ويوضع عليه ماء عادى لمدة أربعة أيام مع تغيير الماء ثم يوضع فى البرطمان مـع قرون الشطة الخضراء الحلوة ويوضع عليه محلول ملحى عبارة عن اثنان ونصف ملعقة ملح ولتر ماء ويترك لمــدة كافيــة .

الزيتون الأخضر المخلل

الطـــريقة :

نختار حبات الزيتون الصحيحة وتغسل وتشق بالطول ثم يوضع في محلول ملحي وتترك لمدة ١٠ ايام ثم تغسل وتوضع في برطمان ويوضع عليه محلول ملحي وعصير ليمون ثم يضغط عليه جيدا ويكبس ثم يوضـع عليه قشر ليمون ثم يغطى بالزيت ويحكم الغطـاء ويترك في مكان دافيء ..

مخـلل البصـــل

الطـــريقة :

تحضر كمية من البصل صغير الحجم ويوضـع في اناء محكم الغلق ثم يوضع عليه المحلول الملحي المكـون من ٢ ملعقة ملح ولتر ماء ثم يوضع الاناء في الشمس لمـدة

شهر ونصف ثم يقشر البصل ويوضع فى برطمان ويوضع عليه الخل وماء به كمية صغيرة من الملح •

البصل المخلل بالقرنفل

الطــريقة :

١ كيلو بصل صـغير ـ خل ـ ثوم ـ قرنفل زيت فلفل أسود ـ زعتر ـ ورق لورا تغلى الماء ثم يوضع بها البصل لمدة دقيقة ثم يقشر ويلف الثوم والفلفل والقـرفة واللورا والزعتر والقرنفل والملح الخشن فى قطعة شاش ثم يغلى الخل ويوضع به قطعة الشاش والبصل ويغلى لمدة خمس دقائق ثم يؤخذ البصل فقط ويعبأ فى برطمان ويوضع عليه الخل المصفى ثم يغلق البرطمان ويترك حتى يتخلل •

مخلل بصل بخـل العنب

الطـــريقة :

يقشر البصل الصغير ويصـب عليـه ماء مغلى وملح ليشف لونه ثم ينشل من الماء ويوضع على قماشة جـافة ويترك ليبرد تماما تؤخذ كمية من الخـل وتكـون كافية لتغطية البصل وتغلى لمدة خمس دقائق ثم يوضع البصـل فى البرطمان ويصب عليه الخل الساخن ثم يترك ليبرد تماما ويغطى بالزيت ويغلق البرطمان ويترك لمـدة كافية حتى يتخـلل ..

مخـلل الكوسـة

الطـــريقة :

يغلى لتر خل مع ملعقة زنجبيل وملعقة مستردة بودرة وملعقة كركم ثلاث ملاعق سكر ثمن كيلو قرون شطة ملعقة ثوم وتغلى حتى تتسرب الرائحة ثم تقشر الكوسة الصغيرة

وتضاف للخل السابق دون تقطيع وتغلى لمدة عشرة دقائق ثم تنشل وتترك لتبرد تماما ثم ترص فى برطمان ويصب عليها الخل ويغطيها تماما ثم يغطى الوجه بالزيت ويحكم غلق البرطمان وتترك لتتخلل ٠

مخلل الباذنجان بالكارى

الطريقة :

يغسل الباذنجان ويقطع اعناقه ويشق ويرص فى البرطمان مع اضافة نصف كوب زيت ويخلط اثنان كوب خل وكوب ماء وملعقة ثوم مفرى وملعقة ملح ويوضع فوق الباذنجان ثم توضع ملعقة بودرة كارى ويغلق البرطمان جيدا ويوضع فى مكان حار ٠

مخـــلل الخرشـــوف

الطـــريقة :

يقشر الخرشوف ويسـلق نصف سـلق فى ماء وملح وعصير ليمون ثم يرص فى البرطمان يوضـع فى شـاشة ملعقة فلفل أسـود صحيح وبصـلة مبشورة وملعقة ملح وملعقة زنجبيل وملعقة بهار وبعض فصوص الثوم وتوضع فى لتر خل فى حمام مائى ساخن ثم ترفع الشاشة ثم يصب الخل وهو ساخن ويترك البرطمان مفتوح حتى يبرد تماما ثم يعطى الوجه بالزيت ويترك لمدة كافية حتى يتم التخليل

اللفت المخـــلل

الطـــريقة :

يغسل اللفت جيدا ويكحت لازالة الشوائب ثم يقطع شرائح أو يقطع بسكين مشرشرة ثم يعبأ فى برطمان مـع قطعة بنجر ثم يعمل محلول ملحى عبارة عن اثنان ملعقـة كبيرة ملح ولتر ماء ويغطى اللفت بالماء المملح .

مخلل القرنبيط

الطريقة :

تقطع القرنبيطة وردات ثم يوضع عليها محلول ملحى عبارة عن نصف كوب ملح وثلاثة أكواب ماء ويترك لمدة يوم ثم تصفى وتغسل وتوضع فى برطمان ثم يصب عليه الماء والخل وكمية ملح ويغلى ويصب على القرنبيط مع بعض من فصوص الثوم والشطة ويترك حتى يتم التخليل .

قرنبيط بالقرفة

الطريقة :

يغسل القرنبيط بعد أن يقطع ويوضع فى اناء به ماء مغلى وملح ويترك ليغلى لمدة خمس دقائق ثم يصفى ويترك ليبرد ثم توضع بذور فلفل أسود وقرنفل فى شاشة وتوضع مع الخل وتغلى على النار لمدة نصف ساعة ثم تترك لتبرد تماما ثم يوضع القرنبيط فى البرطمان ويصب عليه الخل ويغطى الوجه بالزيت ويغطى البرطمان ويترك مدة كافية .

الفلفل المخـــلل

الطـــريقة :

يغســـل الفلفل جيدا ويوضع فى البرطمان ويوضـــع عليه محلول ملحى عبارة عن اثنان ملعقة ملح لكل لتر ماء اثنان ملعقة خـــل .

مخلل الجـــزر الأصفر

الطـــريقة :

يغسل الجزر متوسط الحجم أو يقطع حسب الرغبـــة ثم يوضع فى البرطمان ويوضع عليه المحلول الملحى واذا كان يراد أكل الجزر سريعا فيسلق ويترك ليبرد تماما ويعمل له محلول عبارة عن اثنان ونصف ملعقة ملح ولتر ماء وخل ويغطى الاناء ويترك حتى يخلل .

الخيـــار المخـلل

الطـــريقة :

يغسل الخيار جيدا ويكون صغير الحجم ثم يوضـــع نصف الخيار فى البرطمان ويوضع عليه خليط ثوم وشطة وكرفس ثم يوضع عليه باقى الخيار ويصب عليـــه المحلول الملحـــى ..

مخلل الباذنجان الأســـود

الطـــريقة :

يغسل الباذنجان صغير الحجم ثم يسلق نصف ســـاق فى ماء وقليل من الملح ثم يترك ليبرد ويشق بالطـــول ثم يحشى بالفلفل المفرى والثوم والشطة أو يحشى بالثـــوم والكسبرة الجافة والشطة ثم يرص فى برطمان ويوضـــع عليه الخل والماء ومذاب فيه كمية صغيرة من الملح ويغطى ويترك لمـــدة كافية .

الليمون المخلل بالعصفر

الطـــريقة :

يختار الليمون الاصفر الجامد ويكـــون كبير الحجم وتغسل وتشـــق الي أربعة اجزاء دون أن تفصل ثم يخلط عشرة ملاعق كبيرة عصفر وخمسة ملاعق ملح وملعقة كبيرة حبة البركة ثم يحشى بها الليمون ويرص فى البرطمان ويخلل بعصفر الليمون ويترك لمدة شهر ونصف ويغطى الوجـــه بالزيت ..

زيتون بالليمون والفلفل الأخضر

الطـــريقة :

تختار الثمار السليمة ثم توضع فى برطمان مع حلقات الليمون وقرون الفلفل الاخضر الحار جدا ويضغط باليد حتى تنتهى الكمية ثم يغطى بالمحلول الملحى وتغطى وتترك لمدة أسبوع ثم يوضع عليها ملح مرة أخرى ويضغط عليه جيدا ثم يغطى الوجه بالزيت ويترك مدة كافية .

زيتون مخلل بالطريقة السريعة

الطـــريقة :

يدق على الزيتون خفيف بالمدق ويقطـع الليمون الى أربع قطع وتقطع قرون الشطة ويوضع فى اناء بلاسـتيك ويوضع عليه كمية من الماء والملح ويترك لمدة كافية مـع التقليب المستمر يوميا وذلك لمدة عشرة أيام حتى يخـلل ثم يصفى ويخلط معه ثوم مفرى وكرفس مقطع وجـزر مبشور ويقلب ويعبأ فى البرطمان ويغطى بمحلول ملحى وخل ويغطى الوجه بالزيت ويستعمل بعد خمسة أيام •

الكـرنب المخـلل

الطـــريقة :

يؤخذ قلب الكرنبة وبعض الأوراق البيضاء وتسـلق نصف ساق فى ماء وملح وكمون وتزال العروق الغليظـة ويعبأ فى البرطمان بعد أن يبرد تماما ويوضـع معه ثوم وشطة ويغطى بالمحلول الملحى •

مخلل اللفت واللوبيا الخضراء والفلفل

الطـــريقة :

يقطع اللفت ويقطع الجزر حلقات وتقطع اللوبيا والفلفل الأخضر وكذلك وردات القرنبيط وتغلى الماء ويصب على الخليط السابق ويترك لمدة خمس دقائق ثم يصفى من الماء ويعبأ فى البرطمان ثم يوضع نصف كوب ملح وملعقـة سكر وبعض فصوص الثوم والماء على النار ليغلى ثم يترك ليبرد تماما ثم يصب فى البرطمان ويغطى الوجـه بالزيت ويغطى البرطمان ويترك ليتخلل .

الفاصــوليا المخللة

الطـــريقة :

تغسل الفاصوليا ويوضع عليها محلول ملحى لمدة أربعة أيام يوضع ملعقة فلفل أسود صحيح وملعقة ملح خشن وبهار وجنزبيل مدقوق وبصلة مفرية فى شاشة وتوضـع فى الخل لمدة ثلاثة أيام وبعد ذلك تغلى لمدة نصف ساعة

وتنزل لتبرد ثم يغطى اناء بورق العنب وتوضع الفاصوليا وتغطى بورق العنب ويصب عليها محلول ملحى وتغلى لمدة خمس دقائق وتوضع الفاصوليا فى البرطمان ويصب عليها الخل لمدة يوم وهو ساخن ثم يصفى ويغلى مرة اخرى، ويصب على الفاصوليا وهو ساخن ويغطى الوجه بالزيت ويغلق جيدا ويترك مدة كافية •

مخلل قرنبيط

الطريقة :

يغسل القرنبيط ويقطع وردات ويصب عليه ماء مغلى وملح لمدة خمس دقائق ثم يرص فى البرطمان مع حبات الفلفل الأسود والبهار الافرنجى ويلف فى شاشة بذور فلفل أسود وبهار افرنجى ويغلى فى الخل ويترك ليبرد تماما ثم يصب على القرنبيط ويغطى بالزيت ويغلق جيدا ويترك حتى يخلل •

مخــلل جــزر بالقرنفل

الطــريقة :

يقطع الجزر حسب الرغبة ثم يسلق فى ماء وملح لمدة خمس دقائق ثم يوضع فى برطمان ويغلى الخل مع الفلفل الحار والقرنفل ويترك ليبرد ثم يصب على الجــزر ويغطى الوجه بالزيت ويحكم غلق البرطمان ويترك حتى يخلل .

مخلل قرنبيط وبصــل

الطــريقة :

يقطع القرنبيط وردات ويقشر البصل بعد غليهم فى الماء والملح لمدة عشرة دقائق ثم يوضع القرنبيط فى مــاء وملح لمدة يومين يوضع البصل طبقات مع القرنبيط مــع وضع كمية من بذور الفلفل الأسود والشطة والبهار بين الطبقات ثم يذاب كمية من الفلفل الأسود والكارى والملح والمستردة وعصير الليمون فى الخل حتى يصــير ناعــم ويصب على البصــل والقرنبيط ويغطى الوجــه بالزيت ويحكم غلق البرطمان ويترك ليتخلل .

أهـــــــداء لك يا ســـيدتى :

نحن نسـعد عنـدما نقوم بمساعدتك فى اسعاد

افـراد اسرتك الحبيبـة ..

فنقدم لك بعضـا من أكلات السـمك اللذيذة

لنكون قـد اسدينا اليك بعضا من جميلك علينا

اخوكم حسن البدرى

مكــرونة بالبشــاميل

المقــادير :

نصف كيلو لحم مفروم — ٢ بصلة مبشورة — مقدار بشاميل — ملح وفلفل — نصف كيلو مكرونة — ٢ ملعقة دقيق — ٢ بيضة — ملعقة كبيرة ســمن — كوب لبن — كوب شــوربة ..

الطــريقة :

تعمل البشاميل بالطريقة المعروفة ثم تســلق المكرونة وتعصج اللحم بالبصل ويترك على النار لينضــج ويتبل بالملح والفلفل ثم يدهن قالب الفرن بالزيت ويوضع كميــة قليلة من البشاميل ثم يوضع نصف مقدار المكرونة ثم اللحم المفروم ويغطى بباقى المكرونة وتصب فوقه البشاميل وترش بالجبن الرومى المبشور ويوضع فى فرن حار حتى يحمــر اللون وتقدم ســاخنة .

قالب المكـرونة بالخضار

المقـــادير :

نصف كيلو مكرونة ـــ ثلث كوب صلصة ـــ ربع كيلو مشروم ـــ بصلة ناعم ـــ ٢ فلفل أخضر مفروم ـــ ٢ ملعقة زبدة ـــ ربع كيلو جبن شيدر ـــ ملعقة ثوم ـــ ملح وفلفل

الطـــريقة :

يشوح البصل والفلفل فى الزبدة والمشروم المقطـع ثم يتبل بالملح والفلفل ويقلب جيدا ثم تضاف الصلصة ثم تسلق المكرونة وتصفى يدهن قالب بالزبدة ويوضـع به نصف المكرونة ويصب عليه نصف مقدار الصلصة ثم يوضع باقى المكرونة وتغطى بباقى الصلصة ويرش عليها الجبن المبشور وتوضع فى فرن حامى مدة ثلث ساعة وبالهناء ..

صينية السمك الفرنساوى

المقـــادير :

نصف كيلو ســمك موسى ـ عصـــير ٢ ليمونة ـ ٢ ملعقة خيار مخلل مفرى ـ ملعقة دقيــق ـ ملعقة زيت كـوب مـــاء ..

الطـــريقة :

ينظف السمك وينزع شوكه وجلده ويوضع فى صينية مدهونة ويوضع عليها عصير الليمون والماء ويغطى بورقة فويل مدهونة ويرفع على النار حتى يغلى ويزج فى فـرن حامى لمدة ١٠ دقائق ثم تحمر ملعقة الدقيق فى الزيت ثم يضاف كوب شوربة ســمك ويقلب على النار حتى يصبح صلصة ويضاف اليها الخيار المخلل المفرى وترفع الصينية من الفرن ويصب فوقها الصلصة المخلوطة بالخيار المفرى وتقـدم سـاخنة .

صينية سمك بالبطاطس والزيتون الاسود

المقــــادير :

واحد كيلو ســمك حسب الرغبة ــ واحــد كيلو بطاطس ترنشات ــ ملح وفلفل وكمون ــ خل ورقة لورا ثمن كيلو زيتون أســود ــ عصــير ليمون ــ ترنشــات ليمون ــ بصلة مبشورة •

الطــريقة :

تبشر البصلة وتتبل بالملح والفلفل والكمون والخــل والليمون يغسل السمك جيدا ثم يتبل من جميع الجهــات بالبصل السابق ثم يرص فى صينية مدهونة مع ترنشــات البطاطس وورق اللورا وتجمل بالزيتون ويوضع فى فرن حار لمدة نصف ساعة ثم يصب عليه باقى البصل ويوضــع فى الفرن مرة أخرى ليتم النضج ويحمــر اللون وتقــدم مع الأرز الأبيض ••

صينية سمك مارينا

المقادير :

نصف كيلو جمبرى — ١ كيلو سمك فيليه — نصف كيلو سمك سبيط — ١ كيلو بطاطس مسلوقة ثوم مفرى بصل — ملح وفلفل وكمون — ربع كوب لبن — زيت زيتون — ٣ حبة فلفل أخضر — زيتون أسود — بقدونس طماطم — شرائح جبنة شيدر .

الطريقة :

يقطع السبيط شرائح ويشوح فى الزيت ثم توضع ترنشات البصل ثم الجمبرى ويقطع السمك الفليه صوابع ويوضع مع الخليط السابق ويقلب جيدا ثم يتبل بالملح والفلفل والكمون ويقلب ثم يوضع الزيتون والبقدونس ثم ينزل مباشرة من على النار وتهرس البطاطس مع اللبن ويوضع نصفها فى قالب الفرن المدهون ثم يوضع فوقها خليط السمك ويغطى بباقى البطاطس وتغطى بشرائح الجبنة وتوضع فى فرن حار ليحمر الوجه وتقدم ساخنة .

صينية السمك بالصلصة

المقـــادير :

واحد كيلو سمك بلطى ــ ملح وفلفل ــ بصلة كبيرة ثوم ناعم ــ شطة وكمون ــ زيت ــ ربطة كسبرة ــ نصف كيلو طماطم معصورة ــ ١ كوب ماء .

الطـــريقة :

يغسل السمك جيدا ويدهن بالدقيق ويحمر فى الزيت ثم يشوح البصل والثوم فى قليل من الزيت ثم يضـــاف عصير الطماطم ويترك على النار ليتسبك ثم يضاف الملــح والفلفل والشطة والكمون ثم ينزل من على النار ويضـــاف الكسبرة المفرية ثم يرص السمك فى صينية ويصب عليـــه الصلصة ثم يوضع فى فرن ليحمر الوجه ويقدم ســـاخن مع الأرز الابيض .

السمك المسلوق فى الفرن

المقادير :

واحد كيلو سمك مسلوق ومهروس – ٢ ملعقة دقيق ملح وفلفل – زبدة – ٢ كوب لبن – ملعقة بودرة مستردة ٣ بيضة مسلوقة – نصف كيلو بطاطس مهروس باللبن والزبدة – كوب جبن رومى مبشور .

الطريقة :

تسيح الزبدة ويضع الدقيق ويقلب ثم يضاف اللبن بالتدريج مع التقليب حتى يغلظ القوام ويتبل بالملح والفلفل والمستردة ثم يرفع من على النار ويخلط معه السمك ثم يصب فى قالب مدهون ثم يصب عليه البطاطس المهروسة ويرش بالجبنة الرومى ثم يوضع فى فرن حامى حتى ينضج ويحمر الوجه ويقدم ساخن .

صـينية عجـة الخضار

المقـــادير :

١٠ بيضات – ٢ حبة بطاطس – ٢ جزرة – ٢ ربطـة شبت – ربطة بقدونس – ربطة كسبرة – ملح – فلفل أسود – كمون – بصلة كبيرة – سمن .

الطـــريقة :

يبشر البصل ويشـوح فى السـمن قليـلا ثم يبشر البطاطس والجزر ويشوح مع البصل لمـدة ١٠ دقائق ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف الشـبت والكسبرة والملح والفلفل والكمون ويضرب البيض جيدا ويوضع خليط البطاطس والخضار فى صـينية مدهونة ويخلط معها البيض وتزج فىفرن حتى تنضج ويحمر الوجه

صينية عجـة الكبد والقوانص

المقـــادير :

نصف كيلو كبد وقوانص مقطعة صغيرا ـــ ٥ بيضات ٢ بطاطة متوسطة ـــ بقدونس ـــ بصل ـــ ملح ـــ فلفـــل كمون ـــ زبدة ..

الطـــريقة :

ترفع قطع الكبد والقوانص فى طاســـــة مع السمن وتشوح مع البصل المقطع رفيعا وتترك على النار نصـــف ساعة ثم تقطع البطاطس مكعبات وتحمر البقدونس ويوضع البطاطس والبقدونس على الكبد والقوانص بعد ان ترفع من على النار وتترك حتى تبرد ثم يضرب البيض مع الملح والفلفل والكمون ويضاف الى خليط الكبـــد والقوانص والبطاطس والبقدونس ويصب فى صـــينية مدهونة ثم يوضع ٤ بيضات آخرين ويوضع على وجه الصينية ويزج فى فرن حامى حتى ينضج ويحمر الوجه وتقدم ساخنة .